stainless steel

Prominent

Návod k obsluze a vaření v tlakovém hrnci
Instructions for use and cooking in the pressure cooker
Gebrauchsanleitung und Kochen im Schnellkochtopf
Mode d’emploi et cuisson dans la marmite à pression
Istruzioni per l‘uso e cucinare nella pentola a pressione
Instrucciones de uso y cocinar en la olla a presión
Instruções de utilização e cozedura na panela de pressão
Instrukcja obsługi i gotowanie w szybkowarze
Návod na použitie a varenie v tlakovom hrnci
Инструкция по эксплуатации и приготовление в скороварке

www.tescoma.com

Pentola a pressione PROMINENT

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questo prodotto Tescoma. Grazie per aver scelto Tescoma. Per qualsiasi informazione, potete contattare il vs. rivenditore o direttamente Tescoma al sito web www.tescoma.com.

CARATTERISTICHE

La pentola a pressione PROMINENT permette di cucinare **a bassa o alta pressione ***, contribuendo a preservare il gusto naturale ed il valore nutrizionale dei cibi. Cucinare con la pentola a pressione PROMINENT significa cucinare in modo più veloce rispetto alla cucina standard.

La pentola a pressione PROMINENT è prodotta in **acciaio inossidabile** di ottima qualità ed è **salva-spazio sia cucinando che conservandola** grazie alla sua moderna struttura compatta.

Il solido fondo sandwich a tre-strati ha eccellenti proprietà di trattenimento del calore con conseguente risparmio energetico introduce Cucinare è **più veloce e a basso consumo**; la fonte di calore può essere spenta prima di terminare la cottura.

I solidi manici della pentola a pressione sono prodotti in plastica resistente e **non bruciano se usati in modo appropriato**.

La pentola a pressione è provvista di **4 valvole di sicurezza indipendenti** garantendo **un utilizzo sicuro**.

La pentola a pressione PROMINENT è adatta a tutti i tipi di cottura: **a gas, elettrica, vetro-ceramica e a induzione**.

* PRESSIONE OPERANTE NELLA PENTOLA A PRESSIONE PROMINENT

La pressione operante nel recipiente è 0,55 bar se si cucina in posizione 1.

La pressione operante nel recipiente è 0,90 bar se si cucina in posizione 2.

DESCRIZIONE PENTOLA A PRESSIONE

1. Valvola d'esercizio con regolatore di pressione
2. Valvola di sicurezza
3. Indicatore di pressione con blocco contro apertura accidentale
4. Coperchio
5. Manici coperchio
6. Pulsante chiusura coperchio
7. Sicurezza - apertura di sicurezza bordo coperchio
8. Guarnizione in silicone
9. Recipiente
10. Manici recipiente
11. Fondo sandwich

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo. **Lavare** la pentola a pressione accuratamente in tutte le sue parti **con acqua calda** e detergente e asciugare.

PRIMA DI OGNI USO

Ispezionare le valvole (Fig. A, B, C, D)

Valvola d'esercizio (1)

Rimuovere il coperchio dal recipiente, ruotare il regolatore di pressione verso la posizione finale (🠉) e tirare verso l'alto per rimuoverlo dal coperchio. Assicurarsi che l'apertura nel pistone della valvola d'esercizio sul coperchio sia pulita e non ostruita (Fig. A). Se sporca, lavarla sotto acqua corrente o pulirla utilizzando un oggetto adatto come uno spiedino sottile (Fig. B). Riposizionare il regolatore di pressione.

Valvola di sicurezza (2)

Premere sul centro della valvola di sicurezza - la pallina (Fig. C) utilizzando un oggetto adatto come uno spiedino sottile. La pallina deve scattare e la valvola di sicurezza deve muoversi liberamente nell'apertura del coperchio.

ISPEZIONARE LE VALVOLE PRIMA DI OGNI USO DELLA PENTOLA A PRESSIONE, FACENDO MOLTA ATTENZIONE.

ISTRUZIONI D'USO

Apertura della pentola a pressione (Fig.D)

Muovere il pulsante chiusura coperchio (6) verso il centro del coperchio, tenerlo e **ruotare il coperchio in senso anti-orario (simbolo „OPEN")**. Rimuovere il coperchio dal recipiente.

NON UTILIZZARE FORZA ECCESSIVA NELL'APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE.

Riempimento della pentola a pressione (Fig. E)

PER RAGIONI DI SICUREZZA, LA PENTOLA A PRESSIONE DEVE ESSERE RIEMPITA FINO AD UN MASSIMO DI 2/3 DELLA SUA CAPACITA'.

Con cibi che tendono a crescere in volume o gonfiarsi durante la cottura, come zuppe o lenticchie, riso, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un **massimo di 1/2 della sua capacità** per evitare indesiderate ostruzioni delle valvole e che il cibo scuocia.

NON CUCINARE SENZA ACQUA NELLA PENTOLA A PRESSIONE. QUANTITA' D'ACQUA MINIMA 250 ML.

Chiusura della pentola a pressione (Fig. F)

Posizionare il coperchio (4) nel recipiente così che l'estremità del coperchio e l'estremità del recipiente **si incontrino l'un l'altra**. Ruotare il coperchio in senso orario **(simbolo „CLOSE")** così **che i manici del recipiente e quelli del coperchio** siano in linea. Un click ed il pulsante chiusura coperchio (6) automaticamente tornerà alla posizione iniziale. Se questo non succede, portare il pulsante alla **posizione iniziale** in modo manuale.

NON UTILIZZARE FORZA ECCESSIVA NEL CHIUDERE LA PENTOLA A PRESSIONE.

Cucinare nella pentola a pressione (Fig. G, H, J, K)

SELEZIONARE BASSA O ALTA PRESSIONE RUOTANDO DELICATAMNETE IL REGOLATORE DELLA VALVOLA OPERATIVA.

1. Se si desidera cucinare **a bassa pressione**, ruotare la valvola in posizione **"1"**. Cucinare a bassa pressione è ideale per una cucina economica, per esempio per cucinare verdure, frutta, lenticchie, pesce, ecc. (Fig. G).
2. Se si desidera cucinare **ad alta pressione**, ruotare la valvola in posizione **"2"**. Cucinare ad alta pressione è più veloce e utilizza temperature più alte. E' adatto in particolare per cucinare carni e cibi che richiedono normalmente trattamenti più lunghi (Fig. H).
3. Posizionare la pentola a pressione correttamente riempita e chiusa selezionata a bassa o alta pressione sulla fonte di calore alla **massima temperatura**.
4. Dopo breve tempo il vapore comincerà ad uscire con un fischio moderato dalla valvola di sicurezza (Fig. J); il fischio cesserà dopo un attimo e l'indicatore di pressione (3) **scivolerà verso l'alto**. Questo significa che la pressione nel recipiente ha raggiunto il livello operativo richiesto; a questo punto il vapore comincerà ad uscire **dalla valvola d'esercizio** (Fig. K).
5. Ora ridurre la potenza della fonte di calore così che solo **una piccola quantità di vapore** fuoriesca dalla valvola d'esercizio. Una temperatura bassa è solitamente sufficiente.
6. **Non si raccomanda** di cambiare la scelta di pressione durante il processo di cottura. Se questo è necessario, utilizzare un guanto da cucina per maneggiare il regolatore di pressione.

ATTENZIONE! UNA PICCOLA QUANTITA' DI VAPORE PUO' ANCHE USCIRE DALL'APERTURA DI SICUREZZA DEL COPERCHIO SOTTO IL MANICO DEL COPERCHIO DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA.

NOTA

Se una grossa quantità di vapore fuoriesce dalla pentola a pressione all'inizio del processo di cottura, la pentola a pressione non è stata correttamente chiusa. La chiusura incorretta è dovuta solitamente a:

a) Il coperchio è posizionato in modo scorretto - ri-chiudere la pentola a pressione.

b) La valvola d'esercizio è posizionata in rilascio vapore - posizionarla in bassa o alta pressione durante il processo di cottura.

c) La guarnizione in silicone non è correttamente posizionata nel coperchio - controlare la sua posizione.

d) La guarnizione in silicone è danneggiata - sostituirla con una nuova originale Tescoma.

Termine processo di cottura (Fig. L)

LASCIARE SEMPRE CHE RILASCI IL VAPORE SOLO DOPO AVER RIMOSSO LA PENTOLA A PRESSIONE DALLA FONTE DI CALORE!

Dopo il tempo richiesto per la cottura, **rimuovere la pentola a pressione dalla fonte di calore** anche se **è stata già spenta**.

Mettere la pentola a pressione a parte per un attimo per permettere alla temperatura ed alla pressione all'interno della pentola a pressione di abbassarsi spontaneamente.

Ruotare la valvola d'esercizio nella posizione rilascio vapore (⊽) e **rilasciare il vapore dalla pentola a pressione** (Fig. L).

L'indicatore di pressione scivolerà automaticamente non appena la pressione nel recipiente scende interamente. Quindi **la pentola a pressione può essere aperta**.

Se l'indicatore di pressione è nella posizione superiore e la pentola a pressione non può essere aperta, **la pressione continua a rimanere nel recipiente**. Assicurarsi che la valvola d'esercizio sia posizionata in rilascio vapore. Se la pentola a pressione non può ancora essere aperta, raffreddare il coperchio **con poca acqua corrente** fino a che la valvola di sicurezza **scivola automaticamente**.

MAI RAFFREDDARE LA PENTOLA A PRESSIONE BRUTALMENTE, NON LASCIARE SOTTO L'ACQUA LE PARTI IN PLASTICA E NON IMMERGERE L'INTERA PENTOLA A PRESSIONE NELL'ACQUA.

VALVOLE DI SICUREZZA

Valvola d'esercizio (1)

La valvola d'esercizio **controlla la bassa e l'alta pressione**, rilasciando continuamente eccessi di vapore e tutto il vapore dalla pentola a pressione a termine cottura.

Valvola di sicurezza (2)

La valvola di sicurezza opera come **rinforzo attivato quando la valvola d'esercizio si ostruisce**. **Rimuovere immediatamente la pentola a pressione dalla fonte di calore** se il vapore cessa di uscire dalla valvola d'esercizio e inizia ad uscire intensamente dalla valvola di sicurezza durante il processo di cottura. Dopo che la pentola a pressione si è raffreddata, aprirla e pulire la valvola d'esercizio.

Attenzione! Una piccola quantità di vapore può uscire anche dalla valvola di sicurezza durante il processo di cottura!

Indicatore di pressione con blocco contro l'apertura accidentale (3)

Indica che la pressione operante all'interno del recipiente è stata raggiunta e simultaneamente **previene l'apertura accidentale del coperchio** fino a che il vapore e la pressione non fuoriescano dalla pentola a pressione.

Sicurezza - apertura di sicurezza bordo coperchio (7)

Se la valvola d'esercizio e la valvola di sicurezza si ostruiscono, la pressione nella pentola a pressione spinge la guarnizione in silicone (8) **contro l'apertura nel bordo del coperchio**, che causa un'immediata **caduta della pressione e rilascio del vapore**.

SE LA GUARNIZIONE IN SILICONE VIENE SPINTA VERSO L'APERTURA NEL BORDO DEL COPERCHIO, NON RIPARARE DA SOLI LA PENTOLA A PRESSIONE; PORTARLA INVECE NEI CENTRI DI SERVIZIO PROFESSIONALI.

RACCOMANDAZIONI PRATICHE

SEMPRE UTILIZZARE UNA MISURA APPROPRIATA DELLA FONTE DI CALORE.

Il diametro della fonte di calore deve essere **identico o più piccolo** del diametro del fondo della pentola a pressione! La fiamma **non deve mai espandersi oltre il fondo della pentola a pressione**. Utilizzare eventuale riduttore.

Spegnere la fonte di calore prima di terminare il processo di cottura; sfruttare le proprietà di trattenimento del calore del fondo sandwich (11). Grazie al fondo a tre-strati, l'energia accumulata si trasferisce alla pentola a pressione anche dopo che la fonte di calore è stata spenta.

Il recipiente della pentola a pressione senza il coperchio può essere utilizzato come pentola tradizionale per cucinare.

CONSERVAZIONE, MANTENIMENTO e PULIZIA

Coperchio (4)

NON LAVARE IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE IN LAVASTOVIGLIE!

Pulire l'apertura della valvola d'esercizio sotto acqua corrente; se eccessivamente sporca, pulirla utilizzando un oggetto in metallo adatto come uno spiedino sottile (Fig.B).

Pulire la valvola di sicurezza premendola ripetutamente sotto acqua corrente. Non smontare la valvola d'esercizio, la valvola di sicurezza, i manici o altra parte del coperchio.

CONSERVARE LA PENTOLA A PRESSIONE CON IL COPERCHIO NON AGGANCIATO.

Recipiente (9)

IL RECIPIENTE DELLA PENTOLA A PRESSIONE E' LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE.

Dovessero apparire macchie bianche dovute alla formazione calcarea all'interno della pentola a pressione, utilizzare **aceto**, gocce di limone o lo speciale agente di pulizia per l'acciaio inossidabile **CLINOX**. Le macchie bianche non condizionano il funzionamento della pentola e non costituiscono pericolo per la salute. Così come non rappresentano difetto e **non sono motivo di reclamo**. **Alla massima temperatura**, macchie viola / marroni possono comparire sulla superficie. Tali macchie non condizionano il funzionamento della pentola e non costituiscono pericolo per la salute così come non rappresentano difetto e **non sono motivo di reclamo**.

Non lasciare per lungo tempo il recipiente della pentola a pressione a contatto con **detergenti**. Non conservare **rimanenze di cibo** all'interno della pentola a pressione.

Guarnizione in silicone (8)

La guarnizione della pentola a pressione è prodotta in silicone di ottima qualità che dura circa **500 ore** di operatività. Rimuovere la guarnizione dal coperchio dopo ogni uso della pentola a pressione, lavarla ed asciugarla, **ungerla leggermente con olio da cucina o grasso** e ri-inserirla.

Se la guarnizione mostra segni di lesione o perdita di flessibilità, deve essere **immediatamente sostituita con una nuova** guarnizione Tescoma.

Se non si sta utilizzando costantemente la pentola a pressione, sostituire la guarnizione **regolarmente a due intervalli l'anno**.

UTILIZZARE SEMPRE PARTI DI RICAMBIO TESCOMA.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA in conformità con EN 12778

1. Leggere le ISTRUZIONI PER L'USO attentamente prima del primo utilizzo.
2. Non lasciare la pentola a pressione incustodita durante il processo di cottura e non utilizzarla per altri usi che cucinare.
3. Controllare la valvola d'esercizio e la valvola di sicurezza per un perfetto funzionamento prima di ogni uso.
4. Maneggiare la pentola a pressione con precauzione quando si cucina; mai toccare le parti calde.
5. Tenere la pentola a pressione fuori dalla portata dei bambini.
6. Riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 2/3 della capacità del recipiente; in caso di cibi che tendono ad aumentare in volume durante la cottura come riso, lenticchie, pasta, ecc., riempire la pentola a pressione fino ad un massimo di 1/2 della capacità del recipiente. Agitare il recipiente prima di aprirlo se si cucina pasta in ambiente pressurizzato. Mai cucinare senza acqua.
7. Non inserire cibi avvolti in panni, carta o materiale plastico nella pentola a pressione. Mai forare cibi che tendono a gonfiarsi (come carne con pelle, lingua di manzo, ecc.) mentre la pelle si espande per evitare di scottarsi.
8. Non aprire la pentola a pressione senza ridurre interamente la pressione all'interno del recipiente. Mai applicare forza eccessiva nell'aprire la pentola a pressione.
9. Non mettere la pentola a pressione in forno e non utilizzare per friggere.
10. Non intervenire in alcun modo se non specificato nelle Istruzioni per l'Uso - contattare il servizio apposito per riparazioni ed utilizzare solo parti di ricambio originali.

ATTENZIONE!

SI INTENDE PER TRATTAMENTO DI CALORE DEI CIBI IN AMBIENTE PRESSURIZZATO. L'USO IMPRORIO O INCAUTA CONSERVAZIONE PUO' CAUSARE LESIONE.

Note:

TEMPI DI COTTURA DI RIFERIMENTO CON PENTOLA A PRESSIONE PROMINENT TESCOMA

I tempi di cottura indicati sono misurati dal momento in cui il vapore comincia ad uscire dalla valvola d'esercizio. Quando questo accade, abbassare la temperatura della fonte di calore. Tutti i tempi indicati sono solo un riferimento e dipendono dagli ingredienti, dalla loro quantità, dalla temperatura iniziale, dal tipo di fonte di calore, dal tipo di pressione nella pentola a pressione, ecc. I tempi possono quindi variare; stabilire i tempi appropriati basandosi sulla propria esperienza.

PRESSIONE ALTA

CARNE

Manzo	**tempo in min**
Arrotolato	20-30
Roast beef	30-40
Lombo	30-40
Zuppa di carne	35-40
Lingua	45
Maiale	
Affumicato	20
Arrotolato	20-30
Piede bollito	25-30
Arrosto	30-35
Vitello	
Arrosto	12-15
Testa	15
Coscia	15-20
Lingua	15-20
Agnello	
Coscia	30
Pollame	
Piccione	8-10
Pollo	15
Gallina	15-20
Frattaglie	15
Cacciagione	
Coniglio	15
Lepre arrosto	15
Costolette	10
Coscia	20-30

CEREALI

Avena e mais	
Farina di avena	5
Farina di mais	6
Malto	6
Granoturco	10

BASSA PRESSIONE

PESCE, FRUTTA E VERDURA

Pesce	**tempo in min**
A seconda della quantità	6-8
Patate	
Patate affettate salate	7-9
Patate con buccia	10-15
Frutta	
Mele affettate	2-5
Pere affettate	2-5
Verdure	
Spinaci	2-3
Peperoni	3-4
Sedano affettato	3-5
Aglio affettato	4
Broccoli	5-6
Fagioli	5-6
Rape	5-6
Carote	6-8
Asparagi	6-10
Cavoletti di Bruxelles	8-10
Cavoli	7-12
Cavolfiori affettati	8-9
Cavoli rossi	8-10
Crauti	10-12
Cavolo intero	15-18

ZUPPE E LENTICCHIE

Zuppe	
Zuppa di funghi	2-5
Brodo	25-30
Brodo di pollo	25-30
Coda di bue	25-30
Lenticchie	
Piselli in umido	10-12
Fagioli in umido	25-30

RISO

Latte di riso	7-8
Risotto	5-7

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per 5 anni dalla data di acquisto. Presentare questo certificato di garanzia unitamente alla ricevuta di acquisto. Le condizioni della garanzia non pregiudicano i diritti dell'acquirente derivanti dall'applicazione delle leggi vigenti in materia. La garanzia decorre dalla data di acquisto.

Prodotto:

Rivenditore (ragione sociale ed indirizzo):

Data di acquisto:

Timbro e firma del rivenditore:

La garanzia non copre:

- uso improprio incompatibile con le Istruzioni d'uso
- riparazioni od alterazioni del prodotto non autorizzate
- utilizzo di parti di ricambio non originali
- difetti conseguenti a cadute od urti
- usura causata dall'utilizzo quotidiano / frequente, con eccezione di evidenti difetti nei componenti.

Se avete reclami giustificati contattate il vostro rivenditore o direttamente un centro di assistenza Tescoma. Per avere l'elenco aggiornato dei centri di assistenza, visitate il ns. sito **www.tescoma.com**.

designed by tescoma® design protected

tescoma®

Tescoma s.r.o. - U Tescomy 241, 760 01 Zlín - Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Sp.z o.o, Wrocławska 33D, 55-095 Długołęka, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибʼютор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

Made in EU

*vessel only
*pouze nádoba
*nur Behälter
*seulement la marmite
*solo recipiente
*sólo cuerpo
*só o recipiente
*tylko garnek
*len nádoba
*только тело скороварки